HARENGS MARINÉS POMMES À L'HUILE

BON SAUR NE SAURAIT

ASSOCIÉ
au croquant des carottes et des oignons, le hareng mariné fait merveille.

fotolia

Ce poisson des mers du Nord à la chair grasse est à l'origine de nombreuses recettes. L'une d'elles est devenue un grand classique des bistrots français.

C'est à l'aube du 8 février 1429 qu'un convoi de ravitaillement quitte Paris sous les ordres de John Fastolf pour rejoindre le corps d'armée anglais assiégeant Orléans. Sur plus de 300 chariots, une bonne moitié transporte des harengs. A cette nouvelle, le beau Dunois, bâtard d'Orléans, qui tient la cité restée fidèle à son royal cousin le dauphin Charles, sort le 12 février à la tête d'un contingent pour accaparer le précieux chargement. Hélas, l'autre armée conduite par le comte de Clermont n'ayant pu arriver à temps au lieu fixé, l'engagement tourne à l'avantage des Anglais. L'épisode restera gravé dans les annales de la guerre de Cent Ans comme la « bataille des Harengs », dernière victoire des « Godons » avant que Jeanne d'Arc ne délivre Orléans quatre mois plus tard. Dommage pour les assiégés et la garnison qui auraient volontiers fait main basse sur les poissons. Apprécié pour ses vertus alimentaires et sa capacité de conservation, le hareng est l'une des denrées les plus prisées au Moyen Age, comme un trésor en cas de disette.

On trouve en effet trace du *hâring* dès le III[e] siècle dans des textes allemands signalant sa pêche en mer du Nord. Avec sa chair grasse et dense, le *Clupea harengus* accepte tous les traitements possibles, ce qui facilite grandement son transport et sa préparation. On peut en effet le servir séché, salé, fumé, mariné ou fermenté. Saur ou en rollmops, il défrise le Néerlandais et subjugue le Scandinave, aussi est-il le fleuron du répertoire culinaire de l'Europe du Nord. Parmi la multitude de recettes mettant notre héros en scène, il en est une qui participe depuis belle lurette de la

MENTIR

saga française des plats de bistrot : le filet de hareng mariné pommes à l'huile. Un grand classique dont certaines brasseries, notamment à Paris, se sont fait une spécialité.

Cette façon de le préparer se distingue des autres car elle conserve au poisson ses propriétés originales, malgré la masse d'huile dans laquelle il baigne, notamment le moelleux persistant de sa chair fumée. Associée au croquant de la carotte et de l'oignon, relevée par les arômes du poivre et de la coriandre, l'opération salaison-marinade aboutit à une symphonie sensorielle entre les textures et les arômes. Oui, le hareng pommes à l'huile est un grand plat. Voici une façon des plus basiques de le préparer, à condition d'avoir préalablement opté pour des produits de provenance irréprochable. Mode d'emploi. ■

PRÉPARATION

QUAND LA CAROTTE TAQUINE L'OIGNON

Il est important, donc, concernant ce type de marinade, que l'origine et la qualité des produits soient exemplaires pour réussir la préparation des filets de hareng pommes à l'huile. Choisir des filets de hareng doux fumés au feu de bois, qu'il conviendra de tremper vingt-quatre heures dans un récipient rempli de lait entier. La baignade lactique terminée, sécher les filets dans du papier absorbant. Emincer deux oignons en rondelles et en disposer la moitié au fond d'un récipient ovale ou d'une grosse terrine rectangulaire avant d'y déposer les filets de hareng bien à plat et de les poivrer légèrement. Tapisser avec le reste des oignons, une carotte taillée en rondelles, des graines de coriandre et une feuille de laurier coupée en six. Tout doit être tranché minute afin que la carotte taquine l'oignon. Recouvrir le tout avec de l'huile d'arachide, voire de tournesol ou de colza (mais en aucun cas d'olive, celle-là n'aimant pas le fumé). Laisser mariner l'ensemble au bas du frigo au moins quatre jours, l'idéal étant une semaine. Servir avec une salade de pommes de terre, cuites avec leur peau (démarrage à l'eau froide afin de conserver l'amidon, sans quoi elles se défont) tout en veillant à ce qu'elles restent fermes, puis pelées et coupées en gros dés ou en rondelles. Assaisonner la salade avec l'huile de la marinade et une échalote finement hachée et servir tiède en accompagnement. Le contraste entre la vigueur du hareng et la douceur de la pomme de terre fait tout le charme du plat. ■

TRADITION

FILETS DE HARENG DOUX J.C. DAVID

C'est en 1922 que Marcelle David commence à travailler dans une maison de salaison de poisson de Boulogne-sur-Mer, principal port de pêche français. Une salaison qui s'inspire de méthodes remontant à l'Antiquité. Devenue « contredame », l'équivalent féminin de contremaître, c'est-à-dire chef d'atelier, Marcelle David transmet son savoir-faire à son fils Jean-Claude qui reprend l'entreprise en 1973 et la rebaptise J.C. David avant de la céder en 2001 à Hervé Diers. Un savoir-faire encore perpétué et qui n'utilise que du poisson frais de la mer du Nord, entre l'Ecosse et le Danemark. Sitôt pêché, le hareng est manipulé afin de former le double papillon. Le salage est réalisé à la main, au sel sec, par couches successives de manière à imprégner progressivement la chair du poisson, dans de grandes fosses de 8 t. Plus il est salé, mieux le poisson se conserve. Il faut cependant veiller à ce que le dessalage, réalisé au fur et à mesure des besoins, soit progressif, pour ne pas altérer les tissus. Le fumage se fait exclusivement au bois de chêne, durant quarante-huit heures, à la fumée froide, essentielle pour préserver certains arômes et le soyeux de la texture, dans de gros fours appelés « coresses ». Les deux atouts de la maison sont l'embrochage des harengs à la verticale et la lenteur des opérations, le temps accordé à chaque étape étant essentiel à la qualité du produit. Véritables délices, les filets de hareng J.C. David peuvent se déguster nature, grillés ou marinés à l'huile ou en salade. Réputée pour sa rigueur, la maison a reçu en 2011 la distinction d'« Entreprise du patrimoine vivant ». Un monument de la belle tradition française. ■

Etablissements J.C. David, 15, rue Georges-Honoré, 62200 Boulogne-sur-Mer. Tél. : 03 21 87 38 31. Filets de hareng sauvage fumé : 3,50 € le paquet de 200 g. jcdavid.fr

QUE BOIRE AVEC ?

BIÈRE OU MUSCADET

Par principe, le salé fumé du hareng ajouté au gras du poisson et de la marinade donne soif. Pas si simple, car une telle diversité de saveurs et de parfums exige de la précision, la puissance du mets étant un défi à la boisson censée donner la réplique. Ne pas chercher des accords aromatiques trop complexes mais plutôt un contraste de textures. C'est donc vers la fraîcheur et la vivacité d'un vin blanc sec, nerveux et fruité, type muscadet sèvre-et-maine-sur-lie, qu'il faut peut opter, voire un sancerre ou un pouilly-fumé. A moins que l'on ne s'en tienne à l'environnement géographique des pays où le hareng est roi, auquel cas une bière blonde des Flandres, genre Trois-Monts, Jenlain ou Angélus, et, si l'on en trouve, la délicieuse Harengus de la brasserie Lepers, à La Chapelle-d'Armentières, dans le Nord, fera le plus heureux des mariages. ■